Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 7. Warszawa, 14 września 1929 roku. № 37.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Pogrążeni w głębokiej żałobie dzielimy się smutną wieścią o bolesnej stracie, jaką ponieśliśmy przez zgon jednego z naszych założycieli, dyrektora

Zygmunta Grübla

zmarłego we Lwowie, w dniu 6 b. m. w 63 roku życia.

Pogrzeb odbył się we Lwowie w dniu 8 b. m.

DYREKCJA KONCERNU CHMIELOWEGO
S-ki z o. o. WE LWOWIE.

Lwów, we wrześniu 1929 r.

Prof. Dr. Techn. ANDRZEJ KRZEMECKI

Chemizm fermentacji alkoholowej

w odniesieniu do piwowarstwa — w świetle najnowszych postępów wiedzy.

I.

Znajomość objawów fermentacji alkoholowej jest tak starą, jak starą jest ludzkość. Pierwsze wiadomości o sposobach przyrządzania napojów alkoholowych sięgają epoki najstarszych legend i mitów. Pytanie, co jest powodem fermentacji alkoholowej i jaki jest tego procesu przebieg, przeszło nierozwiązane przez długi szereg wieków, jakkolwiek zaprzątywało ono zawsze umysły najtęższych w danych okresach badaczy.

Badaniem składu wina i piwa zajmowali się już w XIII w. po Chr. alchemicy Rajmund Lullus i Bazilius Vallentinus, którym udało się z napojów tych przez dystylację otrzymać subtelną materję, nazwaną przez nich „spiritus vini".

Sama natura fermentacji była wymienionym badaczom jeszcze zupełnie nieznana, co wynika chociażby z tego, iż wyobrażali oni sobie, że ta ciekawa, subtelna substancja „spiritus vini", t. j. alkohol, ma być w płynach — zdolnych do ulegania fermentacji alkoholowej — już zawartą, jednakowoż materja ta nie może ujawniać swych oszałamiających własności tylko z tego powodu, że cząsteczki jej oblepione są śluzowatemi, naoliwionemi składnikami danej cieczy.

Pojmowano więc fermentację jako proces oczyszczania się alkoholu, następstwem czego subtelna ta materja, dopiero uwolniona z brudu, może wykazać swoje istotne własności.

Zanieczyszczenia, jakie wydzieliły się przy fermentacji wina, względnie piwa — nazwano „faeces vini" względnie „faeces cerevisiae", a cały proces fermentacji nazwano „defaecatio".

W pierwszej połowie XVIII w. procesem fermentacji zajmował się również chemik i lekarz brukselski Van Helmont i on pierwszy zwrócił uwagę na wywiązywanie się gazu podczas fermentacji, jakkolwiek natura tego gazu nie była mu jeszcze znaną. Tenże sam badacz pierwszy wywnioskował, że dla wywołania fermentacji alkoholowej musi dostać się do płynu jakaś materja pobudzająca proces, jakiś „ferment", coś w rodzaju nasienia, które, rozmnażając się dalej, fermentację powoduje. Szczegół ten, sądząc z dzisiejszych naszych wiadomości o naturze roślinnej drożdży, należy uznać na owe czasy za du-

ży postęp w pojmowaniu istoty fermentacji alkoholowej.

Zaznaczyć tu należy, że pojęcie „ferment" używane pierwotnie na określenia najrozmaitszych procesów — z biegiem czasu ulegało coraz dalszemu ścieśnianiu i ograniczaniu.

Pierwotnie fermentem nazywano każde ciało, które jest w stanie w jakimkolwiek systemie spowodować przemianę chemiczną.

Od końca 18 w. ograniczono znaczenie wyrazu ferment tylko do istot, zdolnych do wywoływania fermentacji. Gdy później wykryto i poznano bliżej enzymy, mające również zdolność powodowania rozkładów (diastaz 1833 r., pepsyna 1836 r. i t. p.) zaczęto je również nazywać fermentami. Później zaczęto rozróżniać między fermentami ukształconemi, czyli uorganizowanemi (np. drożdże), a nieuorganizowanemi czyli enzymami (np. diastaz).

Ponieważ z najmniejszym ryzykiem możemy obecnie mówić, że rozkłady, dokonywane przez mikroorganizmy, powodowane są również działaniem zawartych w nich enzymów, przeto nazwa ferment może być rozciągnięta zarówno na dany mikroorganizm, jak też na zawarty w nim czynny enzym, co niejasność pojęć jeszcze bardziej potęguje.

Wobec tego należałoby ze słownika naukowego ogólnikową nazwę „ferment" raz na zawsze wyeliminować, a stawiać kwestję wyraźnie, czy ma się na myśli dany mikroorganizm, czy też jest mowa o właściwym enzymie.

Dalszy ważny przyczynek, do poznania istoty fermentacji alkoholowej dodał niemiecki lekarz i alchemik Jan Joachim Becher, który wykazał, że tylko cukry mogą ulegać fermentacji alkoholowej i że alkohol stanowi główny składnik fermentacji alkoholowej.

Na tem samem stanowisku oparł się chemik Georg Ernest Stahl i pierwszy wypowiedział w roku 1697 znaną mechaniczno - chemiczną teorję fermentacji alkoholowej. Nie znając jeszcze wcale natury drożdży i uważając je tylko za zwykłe martwe cząsteczki materji, tłumaczył Stahl przebieg fermentacji alkoholowej, w ten sposób że drożdże — jako drobne ciałka — znajdują się w płynie w stanie szybkiego ruchu, że wprowadzają w taki sam ruch cząsteczki cukru, a efektem chemicznym tego procesu mechanicznego jest rozkład cukru na alkohol i gaz.

Teorja ta wyjaśniała w całkiem prosty sposób zdolność zakażania płynami fermentującemi płynów jeszcze nie fermentujących, lecz nie mogła wytłumaczyć jednej bardzo ważnej sprawy, mianowicie — skąd ilość cząstek, wyposażonych zdolnością wykonywania szybkich ruchów, przeniesiona z cieczy fermentującej do słodkiego niefermentującego jeszcze płynu — wywołując w nim fermentację — doznaje tak niepomiernego pomnażania się. Fakt ten utorował w dalszym ciągu drogę teorji o samorodztwie „generatio spontanea", która przez szereg wieków zaprzątywała umysły najtęższych badaczy i wielce tamująco działała na wyświetlenie istotnej przyczyny fermentacji alkoholowej.

Do kwestji wyświetlenia samego procesu chemicznego fermentacji alkoholowej dołączyły dalszą ciegiełkę prace Mac'a Bviele'a (1764) i Cavendish'a (1766), z których pierwszy uznał, że gazem, wydzielającym się przy fermentacji alkoholowej, jest bezwodnik węglowy (CO_2), zaś drugi oznaczył — co prawda niezupełnie dokładnie—ilość tego gazu w stosunku do odfermentowanego cukru. Do tych prac dołączyły się wyniki badań sławnego chemika francuskiego Lavoisier'a (1743 — 1794), który doszedł do tego wniosku, że fermentację należy uważać za gładkie rozszczepienie się cukru na alkohol i CO_2.

Do takich rezultatów doszedł również na podstawie dokładnych analiz Gay-Lussac (1778 — 1850). Z prac jego wynikało, że rozkład cukru na alkohol i CO_2 dałby się wyrazić—według dzisiejszego sposobu pisania — równaniem:

$$C_{12} H_{24} O_{12} = 4 CO_2 + 4 C_2H_5 OH$$

Według Gay-Lussac'a miał być znak chemiczny cukru trzcinowego $C_{12} H_{24} O_{12}$.

Zapatrywanie co do znaku chemicznego cukru trzcinowego zostało dopiero skorygowane w roku 1828 przez Dumas'a i Boullay'a, którzy również wykazali, że równanie Gay-Lussaca ma wartość ścisłą tylko dla glukozy:

$$C_6 H_{12} O_6 = 2 CO_2 + 2 C_2 H_5 OH$$

Wymienieni badacze skonstatowali także, że cukier trzcinowy fermentuje dopiero po przyłączeniu drobiny wody, zaś Dubrunfaut i Rose prawie równocześnie stwierdzili, że cukier trzcinowy rozpada się na 2 prostsze cukry o składzie glukozy.

Ustalenie tego równania chemicznego stanowi początek ścisłych prac, zdążających do wyjaśnienia chemizmu fermentacji cukru.

Ciekawym tym problematem zajmowali się i inni sławni chemicy, jak Thénard i de Saussure, z których pierwszy wykazał rzecz pozornie naówczas drobną, a w istocie dla teorji i praktyki przemysłu fermentacyjnego nader ważną, mianowicie, że nie cała ilość cukru przy procesie fermentacji alkoholowej zostaje rozłożona tylko na alkohol i bezwodnik węglowy, lecz że z danej ilości cukru około 4% przechodzi na produkty uboczne fermentacji. Tenże sam nader bystry badacz, uwzględniając dużą zawartość azotu w drożdżach, skłonny był przyznać materji drożdżowej naturę zwierzęcą, czyli uważać je za żyjątka.

(C. d. n.).

WSPOMNIENIE POŚMIERTNE.

Dowiadujemy się. iż dnia 6 b. m. zmarł we Lwowie *Zygmunt Grübel*, który był wybitną postacią w handlu chmielem, w którym od 42 lat pracował. Do roku 1914, t. j. do wybuchu wojny światowej był najpoważniejszm komisjonerem firm zagranicznych na terenie byłej Kongresówki i Rosji, a po wojnie założył wspólnie z Juljuszem Gruftem „Koncern Chmielowy", na którego czele stał do ostatka. W zmarłym schodzi do grobu człowiek przezacny i czysty, rzadkich zalet serca i charakteru, pozostawiając po sobie powszechny żal i nieskazitelne imię. Cześć Jego pamięci!

CCC[1]

JUBILEUSZ BROWARU KSIĄŻĘCEGO W TYCHACH.

(Ciąg dalszy).

Następnie do roku 1824-go pisarzy browaru zwano „rendantami", a od tego roku „zarządcami browaru".

Rok ten zdaje się być jakby pierwszą próbą wewnętrznego rozwoju browaru Książęcego. Sądząc z dokumentu nominacyjnego ówczesnego piwowara, z dnia 1 lipca 1924 roku, musimy dojść do wniosku, że browar uczynił znaczne postępy. Z 20 korcy warzono już nie 100 wiader, a tylko 35. Liczba beczek wysyłkowych wzrasta, wprowadza się piwo butelkowe. W słodowni mamy już piec kanałowy, powałę gipsową, jako izolację cieplika. Zwraca się uwagę na racjonalną hodowlę chmielu i jego przechowanie. Mimo tych dużych, jak na ówczesne czasy, nakładów drobne kłopoty i wieczna walka o prawo sprzedaży zniechęcają zarząd i browar znów pzechodzi w dzierżawę w roku 1834.

Jeszcze raz podjęta próba prowadzenia browaru we własnym zarządzie znowu doprowadza do zniechęcenia i znowu bierze go w zarząd dzierżawca.

[1]) W numerze 36 „Przem. Piw.", na stronie 226, wiersz 18 od góry, zamiast, „że Protokół" powinno być: „że Browar Książęcy w Tychach powstał wcześniej. Jest to Protokół".... i t. d.

Opis browaru, inwentarzy i budynków z roku 1849, który tu przytaczamy wskazuje na dewastacyjną gospodarkę dzierżawców.

Opis browaru da nam również pojęcie przybliżone o jego rozmiarach i urządzeniach.

„Browar potrzebuje naprawy uszkodzonego pokładu nad browarem. Browar, wraz z czterema zwykłemi drzwiami jednoskrzydłowemi, bez zamków, z potrzebnemi okowami i urządzeniem; 3 okna zaszklone, 2 okna bez zaszklenia z okienicami, cztery drewniane rury wodociągowe z okrąglaków, studnia obmurowana z cembrowaniem belkowem, słupem studziennym, żórawiem wraz z drążkiem wiszącym, i wiadrem, wszystko z kompletnem okuciem".

„W browarze: miedziany kocieł browarski, z mosiężnym kurkiem, kadź zacierna, kadź słodzinowa, sześć cedzideł z żelaza lanego z dziurkami, pompa do piwa z mosiężną kulą, wentylami i żelaznemi tłokami, chłodnia z belek, kadź o dwóch żelaznych obręczach do dolewania piwa, rynna do odprowadzania piwa, żelazny hak do czyszczenia, nóż do łupania drzewa, miara półbeczki do mierzenia węgla kamiennego, drewniany rostnik na chmiel, dwa wiadra okowane, kołowrot wraz z motowidłem i liną, żelazna maszyna do gniecenia słodu z żelaznemi wałkami, czterema obrotnikami, żelaznem kołem rozpędowem i takiemiż osiami, dwa drewniane cebry, drewniana polewaczka z blaszanym natryskiem, 16 sztuk drucianych siatek na suszarni słodowej w ramach żelaznych".

„W piwnicy: 60 różnych beczek na piwo, trzy konwie do dolewania, dwa drewniane leje, cztery szafliki, miedziany lej z długą tulejką".

W takim stanie browar tyski spotyka rok 1861 — rok przełomowy, początek ery wielkiego rozwoju, zwycięstwa myśli, postępu i pracy.

(C. d. n.).

ANGIELSKO-KONTYNENTALNY SYNDYKAT EKSPORTOWY CHMIELU.

Agencja Press dowiaduje się, że Bank Chmielarski w Dubnie, mający filje w większych ośrodkach na Wołyniu, spowodował, przy poparciu Ministerstwa Rolnictwa i Państwowego Banku Rolnego, utworzenie w Londynie specjalnego Syndykatu angielsko-kontynentalnego dla handlu chmielem wołyńskim. W roku bieżącym bank ten organizuje sortowanie, preparowanie i zbyt chmielu bezpośrednio zagranicę. Akcja ta przyczyni się do rychłego uporządkowania chmielarstwa polskiego i wyeliminowania pośredników w handlu tym produktem.

SPRAWOZDANIE CHMIELOWE 1929.

Osiągnęliśmy ceny przedwojenne. Jeszcze przed rokiem zapewne nikt nie przypuszczał, że jest to możliwe. Pocieszający to objaw dla konsumentów, bolesny jednakże dla producentów, gdyż ich pełna poświęceń praca jak i ustawiczne starania uchronienia rośliny od szkodników wszelkiego rodzaju, pozostają nienagrodzone, nie bacząc już zupełnie na to, że koszty produkcji wzrosły w porównaniu do czasów przedwojennych podwójnie, a nawet potrójnie.

Ciężkie błędy, jakie popełniono przed 2 i 3 laty przy plantacji nowych roślin, w ujemny sposób odbiły się na producentach, a przecież ostrzegano ich ze strony rzeczoznawców.

Ocena zbioru chmielu szlachetnego w roku 1929 może się w przybliżeniu równać rzeczywistemu zbiorowi, który w porównaniu do roku 1928 przedstawia się jak następuje:

Produkcja	1929	1928
Czechosłowacja ogółem . .	230.000	195.000
Niemcy	260.000	220 000
Polska	60.000	55.000
Rosja	35.000	30 000
Steiermark	50.000	50 000
Alzacja	75 000	50 000

W stosunku więc do zbiorów zeszłorocznych liczyć możemy nadwyżkę ca. 110.000 ctr.

Obniżenie więc znaczne cen jest prawie, że konieczne. Nie przewiduje się nadwyżek w czasie zawierania umów, lecz i jakiekolwiek zniżki cen na wyborowe gatunki w rachubę nie wchodzą, gdyż pewnem jest, że konsumenci zagraniczni, jak i krajowi zakupią większe ilości chmielu, aniżeli wynosi ich zapotrzebowanie roczne.

Dzięki nadzwyczaj sprzyjającej pogodzie w ubiegłych tygodniach, zbiór zapowiada się doskonały. Wilgoć i ciepło naprzemian oddziaływały dodatnio na roślinę tąk, że przedewszystkiem zapewniona został wysoka wartość tegorocznego chmielu.

Fakt, iż w ostatnich dniach zaobserwowano w różnych miejscach przebarwienie się kwiatu, nie wchodzi przy tak wielkim zbiorze zupełnie w rachubę. Większe różnice w cenach dla poszczególnych gatunków będą się jeszcze uwydatniały.

Polskie browary interesuje przedewszystkiem znakomite położenie terenów produkcyjnych w okolicy *Lublina*, który w tym roku doskonale się rozwinął, to też uważa się jego gatunki chmielu jako najwięcej wartościowe w kraju. *Wołyń* oraz okolice *Nowego Tomyśla* dostarczają nam również wyborowe gatunki.

Pozostaje więc tylko do życzenia, aby producenci, pomimo spodziewanej zniżki cen, starannie dopilnowali zbioru, gatunkowania oraz suszenia chmielu.

Fürth. *A. Sahlmann.*

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Zjazd piwowarów. W dniach 7, 8 i 9 b. m. odbył się w Poznaniu jesienny zjazd Związku Piwowarów w Polsce. Ilość uczestników przewyższała wszystkie dotychczasowe zebrania zapewne dzięki przyciągającej sile P. W. K. Obradowano w rozległych pomieszczeniach Dworu Huggera.

Wysoki poziom naukowej strony zjazdu wnieśli pp. prof. Tadeusz Chrząszcz z Poznania i prof. Andrzej Krzemecki z Krakowa, których odczyty będziemy mogli opublikować w naszem wydawnictwie.

Obszerne sprawozdanie pomieścimy w jednym z następnych numerów naszego tygodnika.

Wywóz słodu. Zgodnie z uchwałą zapadłą w dniu 10 lipca r. b. na posiedzeniu zwołanem przez Instytut Eksportwy, C. Z. P. P. i S., jako instytucja bezpośrednio zainteresowana w wywozie słodu, zwołuje na dzień 27 b. m. (godzina 11 rano, Warszawa, Wiejska 17) zebranie w celu kontynuowania obrad. W zebraniu biorą udział trzy związki dzielnicowe, z których każdy deleguje jednego przedstawiciela browaru i jednego przedstawiciela samodzielnej słodowni. Zebranie to uważane jest za wstępne i będzie mieć za zadanie opracowanie ścisłych wniosków, mogących posłużyć sferom oficjalnym do przyjścia z pomocą naszemu słodownictwu w wywozie słodu na rynki zagraniczne.

P. W. K. Powszechna Wystawa Krajowa w Poznaniu dobiega do końca. W pawilonie naszym rozdano do tej pory 80.000 broszur propagandowych na rzecz piwa. Biorąc pod uwagę, że zazwyczaj jeden druk propagandowy przypada na 4 osoby zwiedzające, możemy przyjąć, że pawilon piwowarstwa i słodownictwa zwiedziło około 320.000 osób. Jest to bardzo pokaźna ilość, jeśli zważymy, że z natury rzeczy eksponaty nasze mają charakter zawodowy i na wielką popularność li-

czyć nie mogą. Przekonani jesteśmy, że w stosunku do nakładów rola propagandowa naszego udziału w wystawie osiągnęła możliwe maksimum wydajności.

Jubileusz Książęcego Browaru w Tychach. W dniu 31 sierpnia Książęcy Browar w Tychach obchodził trzechsetletni jubileusz swojego istnienia. Wspomnienia historyczne i zarys rozwoju tej najstarszej u nas placówki drukujemy.

Hodowla chmielu. Ministerstwo Rolnictwa opracowało na podstawie postulatów uchwalonych na zjazdach plantatorów chmielu szereg wniosków, mających na celu podniesienie kultury chmielu i poprawienie jego jakości. Między innemi jednak postawiono wniosek, by wprowadzić uprzywilejowanie kredytowe dla tych browarów, które wyłącznie przerabiają chmiel krajowy. W praktyce takie uprzywilejowanie zakończyłoby się wprowadzeniem restrykcji kredytowych dla tych browarów, które zmuszone są korzystać z domieszki chmielu zagranicznego bardzo wysokiej jakości. W razie klęski chmielowej w kraju, której zawsze możemy się spodziewać, restrykcje kredytowe zaszkodziłyby interesom piwowarstwa bezpośrednio, pośrednio zaś przyniosłyby szkodę rolnictwu, jako dostawcy jęczmienia i tegoż chmielu. Przeciwko temu wnioskowi C. Z. P. P. i S. zmuszony był zaprotestować w Ministerstwie Przemysłu i Handlu.

Deputaty robotnicze. Jedna z Izb Skarbowych wydała zarządzenie, że deputaty robotnicze nie mogą przewyższać 2 litrów dziennie na osobę. Wobec tego, że w nielicznych browarach deputat wynosi więcej aniżeli 2 litry na osobę dziennie, a § 5 Rozporządzenia Wykonawczego w określeniu wysokości deputatu nakazuje kierować się miejscowemi zwyczajami, C. Z. P. P. i S. zwrócił się do Ministerstwa Skarbu z prośbą o zniesienie zarządzenia Izby Skarbowej.

Ewidencja naczyń transportowych. Jak nas informują sfery miarodajne, ewidencja naczyń transportowych, o czem już wielokrotnie pisaliśmy, będzie prawdopodobnie zniesiona zgodnie z treścią ustawy o opodatkowaniu piwa.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	5/IX	28.50 — 30.50 zł.
	6/IX	28 50 — 30.50 zł.
	7/IX	28 50 — 31.50 zł.
	9/IX	28.— — 30.— zł.
	10/IX	28.— — 30.— zł.
Bydgoszcz	10/IX	28.50 — 30.50 zł.
Kraków	10/IX	29 — 30 zł.
Lublin.	5/IX	25.75 — 27.— zł.
	6/IX	26.— — 29.— zł.
	9/IX	27 50 — 29 50 zł.
	10/IX	27.50 — 25 — zł.
Poznań.	6/IX	28.50 — 30.50 zł.
	9/IX	28.50 — 31.50 zł.
	10/IX	28.50 — 31.50 zł.
Wilno.	6/IX	32 — 33 zł.
	10/IX	32 — 33 zł.
Hamburg.	5/IX	9.25 flh. Dun. Ros.
	6/IX	9.25 flh. Dun. Ros.
	7/IX	9.— flh. Dun. Ros.
	9/IX	9.15 flh. Dnn. Ros.
	10/IX	9.95 flh. Dun. Ros
	11/IX	9.85 flh. Dun. Ros.
	5/IX	9.30 flh. La Plata
	6/IX	9.30 flh. La Plata
	7/IX	9.30 flh. La Plata
	9/IX	9.45 flh. La Plata
	10/IX	9.25 flh. La Plata
	11/IX	9.20 flh. La Plata
	5/IX	8.95 flh. Marocco
	6/IX	8.95 flh. Marocco
	7/IX	8.75 flh. Marocco
	9/IX	8.70 flh. Marocco
Chicago.	5/IX	Jęczmień słodowy 54 — 64 cts. za bushel
	6/IX	Jęczmień słodowy 60 — 68 cts. za bushel
	7/IX	Jęczmień słodowy 53 — 64 cts. za bushel
	9/IX	Jęczmień słodowy 60 — 70 cts. za bushel
	10/IX	Jęczmień słodowy 60 — 70 cts. za bushel
Nowy York.	4/IX	Jęczmień słodowy 69 cts. za bushel
	5/IX	Jęczmień słodowy 69 cts. za bushel
	6/IX	Jęczmień słodowy 67 cts. za bushel
	7/IX	Jęczmień słodowy 67 cts. za bushel
	10/IX	Jęczmień słodowy 67 cts. za bushel

CHMIEL

LWOW, 6. 9. Na rynku chmielu niema żadnych zmian od zeszłego tygodnia. Tendencja zniżkowa utrzymuje się nadal. Ceny jeszcze nie ustaliły się.

LUBLIN, 6. 9. Kupcy chmielarscy wstrzymują się od tranzakcji z powodu spadku cen nietylko w kraju, lecz i zagranicą ze względu na bardzo dobry urodzaj. Ceny kształtują się 10—15 dolarów za 50 kg. przy tendencji wyczekującej.



CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. Zł. 60.—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.